

Nasi istimewa Nasgera masak dua minit

Matlamatnya hanya satu iaitu bagi membolehkan rakyat Malaysia di luar negara menikmati produk nasi segera yang tulen dari negara ini.

Oleh NOR SHAFAWATI YUP
shafawati.yup@kosmo.com.my

SEJARAH produk nasi segera atau ringkasnya Nasgera bermula pada tahun 2009 apabila pengasasnya, Dr. Khalid Salim sedang menimba ilmu di Itali.

Oleh kerana rindukan masakan Malaysia terutama nasi, beliau yang sebelum itu merupakan pakar bedah dan kecantikan telah mencuba beberapa produk Itali yang dilabelkan sebagai nasi segera.

Namun beliau hampa kerana nasi segera tersebut didapati tidak menepati ciri-ciri nasi sebenar kerana teksturnya melekit seperti gam.

Kedua itu menyebabkan beliau bertekad untuk menjalankan penyelidikan sejurus pulang ke tanah air.

Matlamatnya hanya satu iaitu bagi membolehkan rakyat Malaysia di luar negara menikmati produk nasi segera yang tulen dari Malaysia.

Perintis

Hasilnya beliau berjaya mencipta sebuah mesin memproses nasi segera yang merupakan perintis kepada kejayaan produk Nasgera keluaran syarikat beliau sendiri iaitu Masdar Safi Sdn. Bhd. (Masdar Safi).

Anak beliau iaitu Ahmad Firdaus kemudian meneruskan perniagaan yang diasaskan oleh bapanya itu sejurus menamatkan pengajian dalam bidang Pengurusan Perniagaan di Universiti Putra Malaysia.

"Kesukaran ayah untuk mendapatkan produk berasaskan nasi ketika berada di luar negara merupakan perintis kepada kejayaan produk Nasgera yang diakui sebagai produk pertama seumpamanya di negara ini.

"Saya yakin produk Nasgera mampu menjadi produk kegunaan harian pada masa depan memandangkan dalam gaya hidup moden sekarang, segalanya perlu dilakukan dengan cepat," ujarnya.

Dengan adanya produk Nasgera, kaedah untuk memasak nasi akan menjadi lebih mudah dan cepat.

Pengguna hanya perlu menuang air panas dalam mangkuk nasi segera tersebut dan kemudiannya tunggu selama dua minit untuk ia masak sebelum dimakan.



AHMAD FIRDAUS menunjukkan pelbagai produk keluaran Nasgera yang semakin dikenali di pejabatnya di Bandar Tun Razak, Cheras, Kuala Lumpur.

Menariknya, tekstur nasi Nasgera berbutir halus dan rasanya menyamai nasi yang dimasak di rumah.

Ahmad Firdaus yang menggalas tanggungjawab besar sebagai Pengarah Urusan Masdar Safi memberitahu, beliau menghadapi pelbagai kesukaran pada peringkat awal pengenalan produk Nasgera di pasaran.

"Pengguna tidak tahu kewujudan produk Nasgera yang begitu mudah dimasak seperti mi segera.

"Bagi meningkatkan nama produk Nasgera ini, kami giat melakukan promosi selain meningkatkan kualiti.

"Walaupun produk ini berasaskan nasi segera namun ia tidak menggunakan sebarang bahan perisa. Ia memang diyakini halal selain diiktiraf sebagai makan berkhasiat oleh Kementerian Kesihatan," ujarnya.

Jelas Ahmad Firdaus, bagi memenuhi permintaan pelanggan, pihaknya turut memperkenalkan nasi segera yang ditampilkan

dengan tiga perisa iaitu nasi lemak, nasi goreng dan asam pedas.

Paket

Bagi memudahkan pengguna, beliau berkata, produk berkenaan didatangkan dalam bentuk mangkuk yang dilengkapi sudu. Satu lagi produk adalah dalam bentuk paket yang mudah dibawa ketika mengembara atau bercuti.

"Harga runcit yang disyorkan bagi nasi dalam mangkuk ialah RM3.80 manakala paket berharga RM4.80," katanya.

Menggunakan konsep yang sama, syarikat terbabit juga mengeluarkan bubur nasi dengan tiga perisa iaitu ayam, ikan bilis dan sayur-sayuran.

Masdar Safi turut menghasilkan produk D-rice iaitu beras berkarbohidrat rendah sesuai untuk mereka yang menghidap diabetes atau mementingkan diet.

Dalam hubungan ini, Lembaga Kemajuan Ikan Malaysia (LKIM) sentiasa memberi bimbingan kepada Ahmad Firdaus untuk

mengembangkan perniagaan Nasgera miliknya.

"LKIM begitu bersungguh-sungguh untuk membantu kami terutama dari segi promosi kerana mereka dapat melihat visi saya untuk mengkomersialkan produk Nasgera ini.

"Ia turut memberi bantuan mesin pengisian ikan untuk produk nasi segera berperisa asam pedas," katanya.

Beliau berkata, agensi tersebut juga tidak pernah ketinggalan mempromosikan produk Nasgera dalam sebarang acara atau majlis yang dianjurkan.

Secara purata, kilang syarikatnya yang beroperasi di Cheras, Selangor mampu memproses dua tan beras dalam tempoh dua bulan. Jumlah tersebut akan meningkat bergantung kepada permintaan.

Beliau kini mampu tersenyum apabila produk tersebut sudah berjaya menembusi pasaran Australia, Rusia, Indonesia, United Kingdom dan China.



PENGASAS Nasgera, Dr. Khalid.

EKSTRA

Produk Nasgera: Nasi lemak, nasi goreng, asam pedas, bubur Opah berperisa ayam, ikan bilis dan sayur

Harga runcit: RM2.90 hingga RM4.50 bagi pek kembara dan pek mudah dimakan

Alamat: Suite 01-01, Tingkat Satu, Wisma Zelan, No. 1, Jalan Tasik Permaisuri 2, Bandar Tun Razak, Cheras, Kuala Lumpur

Telefon: 03-9174 0361

Laman web:
www.nasgera.my

E-mel:
nasgera@yahoo.com